

# Saraù – Moscatello di Taggia Nu Ciazu



€ 19,00

Cl 75

La grande facilità di beva di questo vino, pur contraddistinta da complessità aromatica e persistenza, lo rende adatto ad abbinamenti gastronomici eclettici che spaziano dagli antipasti alle torte salate della tradizione passando per le frittiture di pesce e verdure.

**Gradazione Alcolica:** 12,5%

**Tipo:** Moscato bianco secco e fermo

**Regione:** Liguria di Ponente

**Zona:** Taggia

**Vitigno:** Moscatello di Taggia in purezza

**Vinificazione:** I grappoli vengono vendemmiati al mattino presto, vengono immediatamente portati in cantina e pigiati. Dopo la pressatura soffice, fermentazione classica in bianco a temperatura controllata.

**Descrizione:** giallo paglierino lieve e luminoso.

**Profumo:** presenta un buon ventaglio aromatico con l'aggiunta di profumi di agrumi e frutta a polpa bianca.

**Gusto:** fresco, intenso e sapido con un finale gradevolmente ammandorlato.

**Abbinamenti:** antipasti leggeri di pesce ed in particolare crostacei conditi con salse delicate, carni bianche stufate, frittiture miste di pesci di scoglio ma soprattutto torte salate della tradizione ligure ripiene di verdure, formaggi freschi e uova, profumate con le erbe aromatiche tipiche della zona.

**temperatura di servizio:** 10-12 °C, mantenendo la bottiglia in una glacette con poco ghiaccio.